

Pizza di Pasqua al formaggio



Come si intuisce anche dal nome questa pizza, o torta, si prepara nel periodo di Pasqua, è tipica del centro-Italia.

E' una torta morbida e si trova sia dolce che salata, tradizionalmente viene mangiata nella colazione di Pasqua, insieme a uova sode, il salame corallina, e la coratella.

Vi racconto la mia versione...

Ingredienti:

- 350 g farina
- 180 g acqua
- 50 g lievito madre
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio
- 100 g provolone o emmental
- 80 g pecorino romano
- 80 g parmigiano
- 1 pizzico di sale
- pepe qb

Procedimento:

Inizio col fare il primo impasto sciogliendo il lievito madre con l'acqua, aggiungo poi farina, sale e olio, lavoro bene fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ungo una ciotola bella capiente e ci metto il mio impasto, copro con un foglio di pellicola e lascio lievitare tutta la notte in frigo.

Il giorno dopo sbatto le uova e le aggiungo al mio impasto, lavoro un po' e poi inserisco anche i formaggi grattugiati, parmigiano e pecorino, e un po' di pepe. Riprendo ad impastare bene fin quando gli ingredienti non siano ben incorporati; per ultimo aggiungo il formaggio a cubetti e lavoro ancora qualche minuto.

Bene, l'impasto è pronto non resta che metterlo in una tortiera, che precedentemente avevo unto con l'olio.

Rimetto a lievitare coprendo con un panno umido, deve stare ancora 4-5 ore, o comunque fino a che non sia triplicato di volume.

Preriscaldo il forno e faccio cuocere a 180° per circa 45 minuti.

La lascio raffreddare in teglia capovolta.

Pronta!

